ZIEMIANIN

TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Numer 35. ROK SIÓDMY Dnia 29 Sierpnia 1841 r.

Przedpłata w *Warszawie* półrocznie zł. 12 rocznie zł. 24; na *prowincyi* półrocznie zł. 15, rocznie 30.



Przyjmuje się po wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych, a w *Warszawie* w Kantorze Głównym i po Księgarniach.

Gospodarstwo Wiejskie

O wzorowych włościańskich gospodarstwach w Rossyi.

Utworzenie wzorowych gospodarstw włościańskich w Rossyi, jest jedném z największych dobrodziejstw Rządu i zapewne w krótce postawi rolnictwo tego obszernego kraju, na stopie, na jakiéj w żadnym kraju się nie znajduje. We wszystkich bowiem innych, (nie wyłączając Anglią (a), tylko mała liczba zamożniejszych gospodarzy wyniosła się po nad zwyczajności sferę; reszta zaś, mniéj więcéj idzie za dawną rutyną, na ślepém naśladowaniu postępowań poprzedników ugruntowaną. Przeciwnie zaś, gospodarstwa o których mówić zamierzamy, mają na celu właściwe oświecenie włościan w ich zawodzie, (téj najliczniejszéj klassy każdego kraju), w najobszerniejszém tego wyrazu znaczeniu. — Jak zaś trafnie do tego celu środki zastosowane zostały, przekona się czytelnik z następującego, dosłownego sprawozdania Ministra Apanażów Państwa Rossyjskiego, z roku 1839.

Na wiosnę i w jesieni 1839 r., 120 wychowańców Szkoły rolniczéj, (Apanagen Ackerbauschule) skończywszy tu 6 letnie kursa nauk, osiedliło się na folwarkach wzorowych. — Gospodarstwa te zwracają na siebie uwagę całéj Rossyi: od nich to oczekuje nasze rolnictwo tych ulepszeń, których tak bardzo potrzebuje; one to mają nadać całkiem inną postać naszemu rolniczemu przemysłowi, i ugruntować go na pracy i wyrozumowanéj metodzie.

Przy końcu 1839 r., gospodarstwa te, przez Dyrektora Szkoły rolniczéj, a następnego lata przez Vice-prezydenta Departamentu Apanażów

(a) Patrz: *prawdziwy obraz gospodarstwa angielskiego.* Nr 30 str. 267 r. bież.

w najdrobniéjszych szczegółach przejrzane zostały.

Folwarki wzorowe zaprowadzone już są w Guberniach: Moskiewskiéj, Kostromskiéj, Wiatskiéj, Kazańskiéj, Włodzimirskiéj, Niszo-grodzkiéj, Simbirskiéj i Saratowskiéj; mają zaś jeszcze być zaprowadzone w Guberniach: Archangielskiéj, Twerskiéj, Wołyńskiéj, Nowogrodzkiéj i Petersburgskiéj w Krasném-Siele.

Do obecnéj chwili, urządzonych jest 31 wspomnionych folwarków. Dziś poczynają się urządzać w Guberniach Archangielskiéj, Twerskiéj i Wołogskiéj.

Każdy folwark składa się z jednego lub kilku domów wiejskich, wybudowanych podług wzoru, jaki w szkole rolniczéj Nrem 3cim jest oznaczony. — Z początku wychowańcy w ten sposób byli osiedlani, że każdy z nich ze swemi 2—3 pomocnikami, albo członkami rodziny, otrzymywał dom; w tém mniemaniu, iż w miarę powiększania się rodzin, przez ożenienie się ich członków, będą przystawiali sobie mieszkania, i tym sposobem tworzyć się będą wsie z samych gospodarzy wzorowych. — W niektórych miejscach myśl ta urzeczywistnioną została i do obecnéj chwili liczba mieszkań powiększyła się do 3—4; lecz w innych, przyjaźń, tak mocno rodziny te między sobą wiąże, że się nie chcą rozłączać, ale raczéj żyją w najlepszéj harmonii razem w jednym domu, obejmującym wygodnie do 20 osób.

Każde mieszkanie o którém mowa, ma długości 8 łok. 6 łok. szerokości, a 12 łok. wysokości. Całe zabudowanie folwarku, złożone jest z podwórka przykrytego, z budynków gospodarskich, a mianowicie: z krowiarni, stajni, owczarni, oborki, (dla świn) kurników, szopy dla narzędzi rolniczych, wozówki, lodowni i spichrza, gdzie się może pomieścić około 40 korcy różnego gatunku zboża; całe to zabudowanie zajmuje przestrzeń 90 łok. długą a 40 szeroką. — Mieszkanie jest jedno piętrowe; na dole są: izba do składania owoców, mleczarnia i pracownia różnych gospodarskich przedmiotów; na piętrze zaś: spiżarnia, kuchnia, sypialnia, pokój gościnny i na boku, przy kuchni, pokój widny, gdzie zwykle płótno się robi. — Pokój ten służy zarazem do przyjmowania urzędników z Departamentu Apanażów, pod którym te folwarki zostają.

Mieszkanie zewnątrz i wewnątrz wytynkowane jest mięszaniną z gliny i ze smoły, jaka się używa w szkole rolniczéj, i dziś, zwraca na siebie powszechną uwagę odwiedzających. Dach na mieszkaniu i przykrytém podwórku jest ze słomy, pociągnionéj również gliną umięszaną ze smołą i piaskiem. — W pewnym odstępie od folwarku jest kuźnia z trzema ogniskami.

Do każdego folwarku, w stosunku liczby gospodarzy wzorowych, w nim umieszczonych, należy 12 do 40 i więcéj mor. pols. roli. Role te są piaszczyste lub bagniste; w ogólności takie, z jakich wieśniacy zwyczajni żadnego nie mają użytku.

Przy wyborze ziemi na gospodarstwo wzorowe, na to szczególniéj uważają, by się znajdowała w bliskości woda zdrowa dla ludzi i zwierząt; by grunt bagnisty mógł być z łatwością osuszony, a piaszczysty przez glinę poprawiony. Jednakowóż, każde takowe gospodarstwo posiada przynajmniéj 2 morgi tak dobrego gruntu, aby bez dalszéj poprawy, jako: karczowania, osuszania, planowania, nawożenia gliną i t. p. mógł być uprawiony oziminą za przybyciem nowego posiedziciela. — Te wzorowe gospodarstwa zwykle się znajdują w śród okolic najludniejszych.

Po większéj części, każde gospodarstwo tak jest założone, że grunta leżą do koła zabudowań. Z podwórza prowadzą jedne drzwi do ogrodu warzywnego, drugie do sadu; gdzie podług miejsca, mniéj więcéj drzew i krzaków się znajduje. — W Guberniach Simbirskiéj i Sara-

towskiéj, trafiają się w tychże gospodarstwach całe pólka pięknemi melonami pokryte.

Tylne drzwi podwórka przykrytego, prowadzą do otwartego podwórka, który w większéj części tych gospodarstw, jest otoczony płotem z chróstu, mocno i pięknie uplecionym. W tymże podwórku otwartém są chlewy dla świń i wielkie kupy kompostu.

Niektórzy gospodarze trzymają tylko 4 krowy z rassy ulepszonéj; resztę zaś krajowéj rassy, więcéj dla krzyżowania z bykami zagranicznemi, i otrzymania więcéj nawozu, niżli dla nabiału lub innego użytku. Każdy z rzeczonych 31 folwarków wzorowych posiada po kilka sztuk rozpłodowych z rass zagranicznych, jako: szwajcarskiéj, tyrolskiéj, angielskiéj, styryjskiéj i cholmogoruskiéj, które w bliskości Petersburga, na kilku folwarkach do Szkoły rolniczéj należących, obecnie w liczbie przeszło 200 sztuk są hodowane.

W r. 1839 wysłano z tąd do folwarków wzorowych 50 sztuk krów i stadników. Przy podziale tych zwierząt pomiędzy młodych gospodarzy, na to uważa się, by najlepsze sztuki dostały się tym z uczniów, którzy będąc jeszcze w Szkole rolniczéj, odznaczali się w hodowli zwierząt. Prócz rzeczonych rass bydła, posiadają ci młodzi gospodarze świnie angielskie, berkschirskie i owce długowełne lankasterskie.

Każdy z uczniów, oddalając się ze szkoły, otrzymał narzędzia stolarskie, bednarskie, stelmachoskie, tokarskie, ciesielskie, kowalskie, ślósarskie, garbarskie i kuśniérskie; tudzież różne narzędzia rolnicze, jako: grabie, kosy, powiększéj części angielskie i styryjskie, pług na wzór *Szmalskiego* i pług *Norfolkski*, który, z powodu niektórych zmian w Szkole rolniczéj w nim poczynionych, nazywa się obecnie pługiem *apanożu* prócz tego, każdy dostaje extyrpatora, bronę pojedynczą i podwójną z żelaznemi zębami, ulepszoną przędzalnią i t. p. — Wszystkie te przedmioty, wyjąwszy niektóre stolarskie narzędzia i kosy, przez samych uczniów w szkole były robione.

Niemniéj każdy uczeń, oddalając się ze szkoły, opatrzony zostaje aż do zbytku odzieniem i obuwiem: każdy bowiem ma 3 surduty, 2 kożuchy własnéj roboty, 12 koszul, kilka par rękawiczek, kilka par pończoch wełnianych kapelusze, czapki i t. p.

(*Dalszy ciąg w Nast. Nrze.*)

Piwowarstwo.

Urządzenie browaru na sposób Bawarski.

(Dokończenie.)

Przystępujemy teraz do opisania sposobu robienia piwa bawarskiego.

Robi się codziennie przez całe zimowe półrocze. Codzień o 6 godzinie rano, zaciera się 24 szefli słodu; uskuteczniа się to wodą zimną nieco w zbiorniku postałą i trwa przez minut siedm. Zacier zostaje w spokojności przez 2 godz. dopóki woda w kotle się niezagotuje. Teraz przy ciągłém dolewaniu gorącéj wody do zacieru, robi się tak zwany *gęsty zacier*, który ciągle przerabia 10 ludzi.

Po upływie 12 minut, przerabianie się kończy; część zacieru gęstego nalewa się do kotła, gdzie przez $\frac{1}{4}$ godz. się gotuje; a reszta zacieru pozostaje w spokojności w zacierniku.

Podczas warzenia gęstego zacieru, ciągle mieszać go należy, inaczéjby się przypalił. Teraz

zacier przegotowany przelewa się na powrot do zaciernika i z pozostałym mięsza jak można najdokładniéj, podobnie jak poprzednią razą; do czego używa się również 10 ludzi. — Poczém kocioł napełnia się po raz drugi gęstym zacierem; tenże gotuje się tą razą przez ½ godz. i znowu do zaciernika się zlewa. Aby się zaś kocioł na ogniu nie uszkodził, nalewa się do niego wody.

Po wymięszaniu zacieru w zaciérniku przez godzinę, spuszcza się brzeczka do zbiornika przez kurki; a z tego nalewa się czerpakami do kotła, dopóki się nie napełni; co trwa około 12 minut. — Brzeczka ta gotuje się około 5 minut, poczém jak można najspieszniéj przelewa się napowrót do zaciernika i rozpoczyna się po raz trzeci mięszanie zacieru i trwa 34 do 40 minut.

Teraz nakrywa się zaciernik i zostaje w spokojności przez godzinę; tymczasem zbiornik brzeczki i kocioł należycie się wyczyszczają, woda na podpiwek się gotuje i do oddzielnego naczynia nalewa. Po upływie godziny, brzeczka spuszcza się do zbiornika i przelewa do kotła; co trwa około 2 godz. Zaraz na początku przelewania jéj do kotła, dodaje się do niéj chmiel i przez ¾ godz. gotuje się. — Podczas tegóż gotowania chmielu, zdejmuje się z zaciernika spodnia klejsta warstwa słodzin, reszta się należycie przerabia, nalewa wodą na podpiwek przygotowaną i po półgodzinném moknieniu, podpiwek spuszcza się do zbiornika brzeczki.

Tymczasem brzeczka gotowała się już w kotle przez ¾ godz.; teraz cedzi się ona przez cedzidło chmielowe do chłodnicy. Po wypróżnieniu kotła, przelewa się do niego podpiwek, już spuszczony z zaciernika do zbiornika, gotuje się kilka minut i zaraz idzie na mniejszą chłodnicę.

Co gdy nastąpiło, słodziny wyrzucają się z zaciernika i niezwłocznie rozwożą się na stosownych wozach do owczarń i obor, gdzie umięszane z plewami lub ze sieczką dają się owcom i bydłu.

Na chłodnicy zostaje brzeczka, podczas bardzo sprzyjającego powietrza, to jest mocnego zimna, przez 6 godz. dopóki jéj temperatura nie zniży się do 10 stop. R. — Teraz kurki zwolna się otwiérają i brzeczka idzie przez cienkie cedzidło, ołowianemi rurami do kadek fermentacyjnych w piwnicy zamieszczonych; poczém zadają się drożdże.

Osad na chłodnicach pozostały, spłókany zimną wodą, idzie do gorzelni.

Brzeczka na kadkach fermentacyjnych trzyma zwykle 8 stop. R. Do waru (z 21 szefli drez.) dodaje się 20 kw. drożdży, poprzednio zmięszanych z 2 wiadrami piwa i w spokojności zostawionych przez godz. 4.

Po zadaniu drożdży, kadki zostają nakryte wiekami przez godz. 24; w ciągu tego czasu piwo poczyna już robić; to jest do koła kadki poczyna się tworzyć biała, delikatna pianka; która nieco późniéj rozpościéra się na całą powierzchnią piwa. Zwykle robi piwo przez dni 4 i przez tyleż czasu drożdże opadają na spód, a zatém, fermentacya trwa dni 8, który to czas uważany jest za najstosowniejszy do dobrego wyrobienia piwa.

Skoro piwo osiągnęło stan przyzwoity do beczkowania, spuszcza się do piwnic za pomocą wężów skórzanych i niezwłocznie się beczkuje. — Beczki w ten sposób są ustawione, iż piwo z ostatnich warów, zatém najtrwalsze, dopiero na samym końcu może być braném do użycia. — We wszystkich piwnicach, jako niemal we wszystkich częściach browaru, a mianowicie: przy kotle, w słodowni, w suszarni, w piwnicach, pozawieszane są termometra, bez których obejść się niepodobna.

Niemniéj także piwowarowi jest potrzebny *barometr*, który mięć winien w swéj izbie mie-

szkalnéj, aby za zbliżaniem się zmiany powietrza, stosowne przedsięwziół środki.

Nie wolno tu jest piwowarowi, pod utratą miejsca, dodawać do piwa jakich bądź ingrediencyów; i dla tego, piwo tutejsze, w zbytecznéj nawet użyte ilości, nie sprawia żadnych złych skutków.

Główniejsze czynności w piwowarstwie, jako: zacier, warzenie chmielu, studzenie brzeczki, zadawanie drożdży i prowadzenie fermentacyi, są tu najskrupulatniéj dozierane, nie już tylko przez samego piwowara, ale i przez oficyalistów dworskich.

Rolnictwo.

O wprowadzeniu nowych płodów w rolnictwo.

(przez profes. *Pohla*).

Przedmiot ten jest zaiste jednym z najważniejszych, od niego zawisła stagnacya w rolnictwie, tyle dobru ogólnemu szkodliwa; lub téż jego postęp, rozlewający swe dary na wszystkie części społeczności. Wypada się więc gruntownie nad nim zastanowić; co tém jest potrzebniejszém, że źle zrozumiany, lub wykonany, w miejsce korzyści stratę przynosi.

Każda rzecz była kiedyś nową; i te, które od lat tysięcy są dziś znane, znajdowały się względem poprzedzających, w tém samém położeniu, w jakiém dziś są rzeczy nowe. Już ta jedna okoliczność powinnaby nas wstrzymać od potępienia rzeczy nowych, bez poprzedniego ich rozpoznania i dokładnego o ich wartości się przekonania; albowiem niechby od razu nieprzynosiły znacznych korzyści, tedy wiedzieć nie możemy do jakiego stopnia być mogą udoskonalone.

Wprowadzenie nowych w rolnictwo produktów, rozprzestrzenia przemysł; przybywa mu bowiem przez to nowa gałęź; a tém zyskowniejsza: *że nowa:* bo jak w ogólności, *producenci* mają wstręt nowe zaprowadzać w swój zawód przedmioty, tak przeciwnie, *konsumenci*, za nowemi się zwykle ubiegają, potępiając dawne: *jest to dobrze znana słabość ludzka.* — Nadto, nowe produkta zwiększają kapitał tkwiący w ziemi, niemniéj kapitał obrotowy; wzmaga się czynność, nauka wzrasta, a zarazem umysł się wyjaśnia.

Tak jest, zaprowadzenie jakiegobąć nowego produktu, prowadzi rolnictwo na wyższy udoskonalenia stopień. Za przykład służą nam *kartofle*, *rzepak*, *rośliny włókniste*, *koniczyna*, *buraki* i wiele innych roślin w ostatnich czasach w rolnictwo wprowadzonych; a których nasi przodkowie nawet z imienia ledwie znali.

Zaprowadzenie nowéj odnogi przemysłu, działa mniéj więcéj na wszystkie części społeczności, jakkolwiek wielu zdaje się to zaprzeczać. Kraj, który tylko jednéj oddaje się produkcyi, nigdy nie jest w stanie zaspokoić swych potrzeb. Dopóki role nasze tylko zbożem uprawialiśmy, uważając niejako za grzech hodowanie innych roślin w polu, dopóty jakże często głód nękał rodzaj ludzki.— Dziś, ileż to różnych uprawiamy tam roślin, a przecież przy zwyczajnych urodzajach, mamy podostatkiem zboża, lubo ludność o wiele się zwiększyła; a prócz tego, ileż to innych uprawiamy płodów: — *ta jedna okoliczność powinnaby otworzyć oczy niezmordowanym wielbicielom dawności.*

Lecz z drugiéj strony i zbyteczna porywczość do nowości jest szkodliwą. Często ogarnia nas do nich taki zapał — podniecany chęcią zysku

lub sławy — iż nie dosyć rzecz zgłębiamy, niedość rozważnie do niéj przystępujemy: ztąd liczne błędy, które zwykle idą na rachubę nowych przedmiotów; a przecież przyczyna ich w nas samych leży. Nadto, wielu nie dość sumiennych spekulantów, korzysta z takiego usposobienia miłośników nowości; oni to przechwalają nowe, jakowe bądź płody, by tém większe wyłudzić z niewiadomych pieniądze. Dosyć pewnie będzie przypomniéć ową *kapustę olbrzymią*, owę tak zwaną cudowną, (olbrzymią) koniczynę; żyto, które raz zasiane, przez lat kilkanaście ciągle samo z siebie się zasiewa i ogromne plony wydaje i t. p., aby usprawiedliwić twierdzenie moje.

Najmocniéj zaś zadziwia, że machiawelstwo to, rzadziéj pochodzi od handlarzy nasionami, lecz niemal zawsze dopuszczają go się sami rolnicy praktyczni (a). — Zresztą i to pewna, że przy niedokładnéj znajomości botaniki, często mimowolnie zamieniamy jedną roślinę na drugą, i tym sposobem stajemy się niewinną przyczyną pomyłek. — Dla tego, roztropność radzi: aby tu zachować największą ostrożność, by nie prędzéj porzucać dawniejsze postępowanie i produkta, dopóki się o większéj dokładności nowych najzupełniéj nie przekonamy. — Kończąc to, dodać jeszcze wypada: że często użyteczność nowéj rośliny późniéj się dopiéro okazuje; już to gdy nieco do klimatu nawyknie, już gdy dokładniéj jéj własności poznamy. Kartofle, koniczyna i t. p. ileż to czasu musiały walczyć z przesądem i niewiadomością, a mianowicie piérwsza, przeciw któréj, z zaciętością, prawdziwie już nie podziwienia, lecz śmiechu godną, walczyły całe nawet stany społeczności ludzkiéj.

(a) Jest tu mowa o rolnikach niemieckich; lecz nie o naszych, którzy czego podobnego zapewneby się niedopuścili; a że się niedopuszczają najwyraźniéj przekonywa to, iż wcale nie hodują nowych zagranicznych nasion. Red.

O uprawie Inianki.

Roślina ta olejna, od niejakiego dopiero czasu poczyna się upowszechniać; lubo jest pewna, że przed 80 laty już była rolnikom znana. Niemal w całéj Europie rośnie ona dziko, mianowicie w gruncie lekkim ale żyznym. Jest to skazówką dla rolnika, w jakim gruncie ma ją uprawiać. — A więc, z korzyścią zastępuje ona inne olejne rośliny, a mianowicie rzepak i rzepnik tam, gdzie ziemia pod ostatnie zanadto jest słaba.

Rośnie nader szybko, i pod tym względem przechodzi każdą, znaną u nas roślinę olejną, a nawet rzepak letni. — Nawykła do klimatu, znosi zimno wiosenne, i może być tak wcześnie siana, jak tego stan roli dozwala; co, i z tąd jest korzystném, że wcześnie także rolę opuszcza, i dozwala użycia jéj pod inne rośliny.

Ale i siew, nawet bardzo spóźniony, jéj nieszkodzi; może bowiem być sianą na początku sierpnia, a mimo to, dojrzewa i bujny plon wydaje, jeżeli pora czasu cóżkolwiek sprzyja. — A zatém, w klimacie ciepłym, możnaby nawet siewać Iniankę w rżysku żytném, jak się rozumie wcześnie doprawioném. I susza zdaje się mało jéj szkodzić; zresztą jest to własność, którą posiadają wszystkie rośliny rolę piaszczystą lubiące.

Ponieważ w różnym czasie może być sianą, a przytém szybko rośnie, przeto stosownie do miejsca i okoliczności, może być używaną za przedpłód, lub téż siewaną, jak powiedziałem, w rżysku żytném; mianowicie gdzie ostatnie w świeżéj było mierzwie.

W Saksonii, szczególniéj w okolicy Lipska, uprawa Inianki coraz bardziéj się upowszechnia. Pospolicie zastępuje ona miejsce rzepaku zimowego, przez porę czasu, lub wady znio-

szczonego. — W r. bieżącym, obszerne łany, na których rzep wymarzł, pokryły się bujną lnianką. — Wcześnie siana, już na początku czerwca okryła się kwiatem i obiecuje plon nader wielki; który może zastąpi zupełnie utracony rzepak.

Ile mi wiadomo, dotąd nie jest znany owad, któryby lniankę tak dalece zniszczył, by ją za straconą uważać należało. — A zatém, poleca się ta roślina szczególniéj tam, gdzie z powodu namnożenia się owadów, rzep zimowy nie może być sianym. — Wiadomo, iż skoro te żarłoczne owady, lat parę nie mają ulubionego pokarmu, giną zupełnie; wówczas bez obawy można znowu powrócić do uprawy rzepaków. Jest to nadto, najnaturalniejszy środek pozbycia się szkodliwych owadów.

Lnianka nie wymaga roli świeżo umierzwionéj; dwuletni nawóz jest jéj najdogodniejszym; lubi także żyzną nowinę; niemniéj dobrze się udaje po białéj koniczynie, która przez lat kilka na pastwisko była używaną. — Wprawdzie utrzymują gospodarze, że mocno rolę wypłonia; być to może; lecz brakuje nam w téj mierze pewnych porównawczych doświadczeń.

Co do plonu, w ogolności lnianka równa się letniemu rzepakowi; lubo często nadzwyczajnie go przewyższa; mniéj zaś podobno od niego wydaje oleju; dla tego fabrykanci olejów nieco taniéj ją płacą.

Wychów zwierząt domowych.

O wełnie czesnéj czyli grzebieniowéj.

(przez prof. Schweitzera w Tarancie.)

Wielu zostaje w tém mylném mniemaniu, że im wełna dłuższa, tém jest pod grzebień zdatniejsza; a następnie że wraz z długością, przy równych z kąd inąd przymiotach, cena jéj się podwyższa. I dla tego to, uważają oni długą angielską wełnę za najzdatniejszą do celu o którym mowa; a nawet podają takową za wzór do naśladowania u nas. — Jedno i drugie jest mylném. Fabrykanci niemieccy (a w szczególności w Saksonii i Prusach), wyrobów z wełny grzebieniowéj, którzy w ostatnich czasach pod wielu względami przewyższyli fabrykantów angielskich, przekładają wełnę nieco krótszą nad długą; albowiem ostatnia, np. w Anglii się znajdująca, jest po większéj części ostra, krucha i twarda; a zatém, nie wydaje przędzy miękkiéj, delikatnéj, elastycznéj, jaka dziś jest bardzo poszukiwaną do ulubionych *tybetów* i t. p. materyów.

W ogólności, wełna 3—4 cali długa, jest najzdatniejszą dla niemieckich przędzalń wełny grzebieniowéj; wprawdzie można czesać wełnę krótszą; lecz jest to połączoném ze znaczną jéj stratą, ponieważ posiadając wiele karbików, z trudnością przez grzebień przechodzi, a prócz tego, zostawia wiele pakuł wełnianych, czyli starganéj wełny.

Dla fabrykanta wyrobów z wełny czesanéj, ta wełna jest najzdatniejszą, która najmniejszą ilość włosów starganych i przerwanych na grzebieniu osadza, niech ona będzie nieco dłuższa lub krótsza. A zatém, głównym przymiotem wełny, o któréj mowa, jest:

1. Wyrównanie włosów pod względem długości i mocy;

2. Wzrost regularny, czyli regularny układ włosów w kosmkach, równolegle idących od samego spodu do wierzchu onegóż.

Albowiem, im włosy są równiejsze pod względem wysokości, przytém równie mocne, nie

powikłane między sobą, tém też łatwiéj się przesuwają przez zęby grzebienia, nie zatrzymując się na nich. Jeżeli przytém wełna takowa mało posiada karbików, lub zbliża się do wełny prostéj, tedy zdatność jéj na rzeczone wyroby tém bardzéj się powiększa.

Wysoka cienkość włosa nie jest tu wcale potrzebną. Wełna *secunda* wydaje bowiem nader cienką i delikatną przędzę, jaka szczególniéj jest poszukiwaną; a nawet i z grubszéj nieco wełny, nader piękne można miéć tego rodzaju wyroby.

Rozmaitości.

Wyrabianie cukru z buraków w Magdeburgskiém.

Piszą z *Magdeburga:* „Ze wszystkich odnóg przemysłu rolniczego, wyrabianie cukru z buraków, słusznie zasługuje na piérwszeństwo, już to z względu na błogi wpływ, jaki bezpośrednio na rolnictwo wywiéra, już na gotówkę, jaką w kraju zatrzymuje. Co dotąd w téj miérze osiągnęły pojedyncze usiłowania, naturalnie, iżby się o wiele wznieść musiało, przez połączenie sił umysłowych i materyalnych, wielu, jedném życzeniem pałających osób. W tym celu, wszyscy fabrykanci, w krajach niemieckich, do związku handlowego należących, postanowili połączyć się w jedno towarzystwo, celem wspólnego naradzania się i udzielania sobie różnych odkryć i wiadomości, tego nader ważnego przedmiotu dotyczących, a to: aby go, o ile tylko być może, do najwyższéj doprowadzić doskonałości. Stosownie więc do tak chwalebnego przedsięwzięcia, zgromadzili się obecnie do naszego miasta (Magdeburga) fabrykanci rzeczonego cukru lub ich zastępcy: z Bawaryi, Wirtemberga, z Badeńskiego, z Saksonii, z Hessyi, z Anhaltu i t. d. i zawiązawszy się w Towarzystwo pod nazwą: *Tow. ku wzniesieniu wyrabiania cukru z buraków*, w d. 15 bie. mie. piérwsze odbyli posiedzenie w Giełdzie tutejszéj.

Do zjazdu tego, jak zapewniają, najwięcéj się przyczyniło nowe odkrycie w cukrownictwie przez p. *Dombasla*, wydające przeszło 10 proc. cukru krystalicznego. Albowiem, zagraża ono upadkiem wszelkim wielkim tego rodzaju zakładom, mianowicie *prassowym*, gdyż przeniesie niezawodnie ten przemysł na ziemię jego rodzinną, to jest: w ręce samych rolników. — Owóż wszędzie się wznosi cukrownictwo krajowe; tylko u nas — podług twierdzenia fabrykantów naszych, znaczną stratę przynosi! — U nas, gdzie praca i ziemia tańsze, gdzie buraki, byle dobrze hodowane, więcéj zawiérają cukru niżli w krajach bardziéj ku południowi położonych; gdzie nam nie zbywa na dobrych aparatach do tego celu, bo mamy fabryki, które za granicę nawet podobne aparata wyséłają; których nabycie za pośrednictwem *Banku Polskiego* jest łatwe; gdzie nakoniec cukier o połowę droższy niż zagranicą! I zkądże to może pochodzić? — Lepiéj o przyczynie zamilczéć. — Red.

Nowy sposób suszenia słodu.

Wiadomo, jak wiele drzewa zużywa suszenie słodu, dopóki nie nabędzie koloru brunatnego, jaki do nadania piwu ciemnego koloru niezbędnie jest potrzebny. — Obecnie pewien mielcarz w Saksonii, padł na szczęśliwą myśl, suszenia słodu brunatnego w piecyku, co do formy całkiem podobnym do tego, w jakim się kawa pali. Obejmuje on na raz półkorca słodu. Piec, na którym się ogrzewa, wymurowany jest ze zwyczajnych cegieł w ten sposób, iż największa siła ognia, koncentruje się około rzeczonego piecyka. Do wysuszenia ½ korca słodu potrzeba tylko ¼ godz. czasu. — W miejsce drzewa można użyć węgli kamiennych, lub torfu.